

# Knorr Professional Velouté Weisse Grundsauce O.D.A. 10 kg



Ergibt  
**111L**

Bestelle überall, jederzeit

Sichere dir Prämien über  
unser Treueprogramm

Erhalte rund um die Uhr  
Unterstützung

## Deine Vorteile im Überblick

- Vielseitig einsetzbar
- Ideale Basis für alle hellen Saucen
- Vegetarisch
- Take-Away-fähig

Artikelnummer: 88532 • Verbrauchereinheit EAN: 8710447885321 • Verpackungseinheit EAN: 8710447885321

 +49 800 8 32 46

**Hast du Fragen zur Bestellung ? 36**

## Alle Produktinformationen

## Nährwerte und Allergene



Keine  
glutenhaltigen  
Zutaten lt. Rezeptur



Keine  
laktosehaltigen  
Zutaten lt. Rezeptur



Ohne MSG lt.  
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne  
Konservierungsstoffe



Mit Jodsalz



Ohne  
deklarationspflichtige  
Zusatzstoffe



Ohne  
deklarationspflichtige  
Allergene



Geeignet für leichte  
Vollkost



Vegan / Vegetabil



Vegetarisch / Ovo  
Lacto Vegetabil



Alkoholfrei



European  
Vegetarian Union  
vegan

## Zutaten

Zutaten: Modifizierte Stärke, Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Glukosesirup, Reismehl, Aromen, jodiertes Speisesalz, Zucker, Zwiebeln, Lorbeer gemahlen. Kann Spuren von Ei, Milch, Sellerie, Senf, Soja und glutenhaltige Getreide enthalten.

## Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1664 kJ	137 kJ	150 kJ	150 kJ	2 %
Energie (Kilokalorien)	398 kcal	33 kcal	36 kcal	36 kcal	2 %
Fett	13 g	1,1 g	1,2 g	1,2 g	2 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	<1 %
Kohlenhydrate	67 g	5,5 g	6 g	6 g	2 %
davon Zucker	6,8 g	0,6 g	0,6 g	0,6 g	<1 %
Ballaststoffe	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	2,2 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1 %
Salz	10 g	0,84 g	0,91 g	0,91 g	15 %

\* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

\*\* 1 Portion = 100 ml (Verbrauchereinheit enthält 1110 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

## Produktinformationen

## Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

## Bezeichnung

Trockenmischung zur Herstellung einer Velouté Weissen Grundsauce

## Beschreibung

- harmonische Basis für alle weißen Saucen
- mittlere Bindung
- pur oder abgeleitet einsetzbar
- Jetzt ohne deklarationspflichtige Allergene
- Typische Velouté-Qualität ohne deklarationspflichtige Allergene.
- Weiße Basis Sauce für alle hellen Saucen.
- Cremiger, ausbalancierter Geschmack.
- Ideale Basis für Béchamel Sauce.
- Rein pflanzlich – geeignet für vegetarische und vegane Ernährung.
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

## Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Mit Jodsalz
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Geeignet für leichte Vollkost
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei
- European Vegetarian Union vegan
- Ohne Palmöl

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.): Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Ohne Palmöl: Ohne Palmöl laut Zutatenliste.

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

---

## Produktinweise

### Ergiebigkeit

Produktmenge	Wasser	Ergiebigkeit in Litern	Ergiebigkeit pro Portion
90 g	1 L	1	10
10 kg	111 L	111	1110

### Zubereitung

90 g = 1 L 2 min

## Lagerhinweis

Bei Entnahme von Teilmengen den wiederverschlossenen Eimer trocken und vor Wärme geschützt lagern.

## Tipps

Bewährte Knorr Velouté Qualität nun auch ohne deklarationspflichtige Allergene

## Gebinde- und Logistikinformationen

### Knorr Professional Velouté Weisse Grundsauce O.D.A. 10 kg

Artikelnummer: 88532

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8710447885321	8710447885321	8710908948244
Maße L/H/B in mm	326 x 331 x 326	326 x 331 x 326	1200 x 812 x 800
Volumen in M3	0.035177	0.035177	0.78
Gewicht (brutto) in kg	10.518	10.518	193.288
Gewicht (netto) in kg	10	10	160

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es hier.

[Zurück zur "Produktübersicht"](#)